

## DER CHEF EMPFIEHLT

### Randen – Mousse auf Schwarzbrot mit geräuchertem Forellefilet

4 Personen als kalte Haupt- oder Vorspeise



### KURZ VORGESTELLT

Das Rezept eignet sich als kalter Hauptgang oder als Vorspeise (Forellenfilet halbieren)

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

320 gr	gegarte <b>Randen</b>
1/2	<b>Orange</b> , Saft & Schale, fein gerieben
2 EL	dunkler <b>Balsamico</b>
1 EL	frisch geriebener <b>Ingwer</b>
etwas	<b>Salz</b> und frisch gemahlener <b>Pfeffer</b>
2 TL	fein geriebener <b>Meerrettich</b>
6 Bl	<b>Gelatine</b>
25 gr.	<b>Rahm</b>
125 gr	<b>Quark</b>
4 Stk	<b>Schwarzbrot</b> , rund ausstechen
etwas	<b>Basilikum</b> für die Garnitur
etwas	<b>Öl</b> zum auspinseln der Ringe
4 Stk	geräucherte <b>Forellefilet</b>
100 ml	<b>Meerrettich-Schaum</b> , gekauft

Vor- und zubereiten: ca. 45 Minuten plus ca. 4 – 5 Std. Kühlzeit

### Wein Vorschlag

**Mimosa Mysterium oder Pinotage**

### ZUBEREITUNG

**TIPP:** Kann am Vortag vorbereitet werden.

1. Randen in Würfel schneiden und in eine Pfanne geben. Orangensaft, Balsamico und die Hälfte des Ingwer zugeben und ca. 5 Min. leicht köcheln. Abkühlen lassen.
2. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Meerrettich, restlicher Ingwer und Orangenschale unterziehen. Danach in den Mixer geben und fein pürieren.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm steifschlagen.
4. Vier Esslöffel von der Mousse erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter ständigem Rühren zur Masse geben und im Mixer gut vermischen.
5. Quark und Rahm unterziehen und Mousse evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Ausgestochene Brotscheiben in mit Öl bepinselte Ringe legen und Randen-Mousse einfüllen. Glattstreichen und ca. 4 - 5 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

### Anrichten

1. Mit einer Spachtel die Randen-Mousse auf den Teller legen. Mit Basilikum Blättchen garnieren.
2. Forellenfilet anrichten und daneben mit einem kräftigen Tupper Meerrettich-Schaum verzieren.

### Dazu passt

Ein Gurkensalat oder ein anderer nach Ihrem Geschmack.